

# BETAPAN 25

BOULANGERIE

AUTRES COADJUVANTS NATURELS

Améliorateur enzymatique en poudre pour pâtes levées, pains, gressins, pâtisseries levées, pizzas, petits pains et produits levés.

## Remarques concernant l'utilisation :

La dose d'utilisation est de 1 kg d'améliorant pour 100 kg de farine. Le produit peut être ajouté aux pâtes directes et aux bigas.



## MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981347

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

améliorant enzymatique en poudre pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisseries levées, pizzas, focaccia et produits levés.

### Denomination

produit semi-fini.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

dose d'utilisation 1 kg de COADIUVANTE pour 100 kg de farine.  
COADIUVANTE peut être ajouté aux pâtes directes, aux levains



Extraordinary  
made simple.